



Menu - Frokost uge 19

Mandag 6/5

Hovedret:

Krebinetter med brasekartofler, skysovs, syltede agurker, spejlæg og gulerodsråkost.

Tirsdag 7/5

Hovedret:

Lasagne lavet på vegetarisk fars, smagt til med mozzarella. Serveres med avocado- og tomatsalat.

Onsdag 8/5

Hovedret:

Kyllingegryde med grønne bønner i sød panang-karrysauce. Serveres med dampet broccoli og ris.

Dessert:

Gulerodskage med limefrosting

Torsdag 9/5

Hovedret:

Fiskefrikadeller med stuvet kartofler, broccoli, citron samt remulade og chili.

Fredag 10/5

Hovedret:

Brændende kærlighed med bacon, rødbeder, karse og rødvinssauce.

Dessert:

Rabarber og vaniljecruble med citronflødeskum

Lørdag 11/5

Hovedret:

Ricotta-cannelloni med krydret tomatsauce, gratineret med mozzarella. Dertil en grønkålssalat med tomat og rucola.

Dessert:

Hvid chokolade pannacotta med syrlig hindbærkompot, toppet med crumble af havregryn og kokos.

Søndag 12/5

Hovedret:

Friteret kylling med tartarsauce, kartoffelmos og grønt salat med sennep og tomat.

Dessert:

Hvid chokolade pannacotta med syrlig hindbærkompot, crumble af havregryn og kokos.